

Los cítricos en España en el siglo XVIII

El inicio de la citricultura comercial

A finales del siglo XVIII se inicia lo que tradicionalmente se ha considerado como el comienzo de la citricultura comercial, es decir la plantación de cítricos a un marco determinado, en una superficie delimitada, con el fin exclusivo de obtener beneficios económicos a través de la venta de sus frutos.

No cabe la menor duda que hasta ahora, la fruta también era objeto de comercio, pero habitualmente se obtenía de árboles aislados, o procedentes de jardines o de huertas donde se cultivaba un reducido número de plantas. A menudo, los naranjos se plantaban en los lindes de los caminos o de las parcelas que se destinaban a otros cultivos, principalmente hortícolas, tal como ocurría hasta hace no muchos años con las moreras en Murcia o las palmeras en Orihuela.

Salvador Zaragoza Adriaenssens

Dr. Ingeniero Agrónomo

LAS PRIMERAS PLANTACIONES COMERCIALES: CAVANILLES

Es evidente que a finales del siglo XVIII debían existir plantaciones comerciales en numerosas localidades de las provincias de Castellón, Valencia, Alicante, Murcia, Sevilla y algunas otras. No obstante es el valenciano Antonio José de Cavanilles (1745-1804) que fue el botánico más destacado de la época de Ilustración, quien nos describe la génesis de una de las primeras.

Aunque su obra más conocida es *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia* (1795-97), (Fig. 1) escribió muchas otras de enorme valor botánico como los *Icones et descriptiones plantarum* (1791-1801) y la inacabada *Hortus regius matritensis*. Murió siendo director del Jardín Botánico de Madrid al que legó su valiosa biblioteca y su herbario.

Cavanilles recorrió el antiguo Reino de Valencia de norte a sur durante 20 meses, anotando todo aquello que consideró de interés, lo que nos permite tener una visión muy completa y detallada de su situación a finales del siglo XVIII. Siguiendo este itinerario, comentaremos los testimonios más relevantes relacionados con los agrios.

Cuando llega a Vila-real dice que *hay 500.000 arrobas de todo género de frutos de las cuales gran parte son naranjas chinas y agrios, 70.000 de algarrobas, 3.000 de higos*. Si suponemos que la mitad de esas 500.000 arrobas (ca. 3.000 t) son naranjas, se puede estimar que podría haber una superficie de unas 200 ha (ca. 2.500 hanegadas) que producirían como promedio alrededor de 15 t/ha (100 @/hg), aunque esta cifra puede considerarse un poco optimista.

Dirigiéndose a Valencia indica que en los alrededores hay campos que parecen jardines, y en sus calles se encuentran *olmos, palmas, plátanos y cinamomos con algunos naranjos*. No parece pues que los cítricos abundaran en la ciudad, aunque sí los había en los patios y jardines de muchas casas, y sin duda, y en abundancia, en el Palacio Real.

De camino hacia el sur, en Carcaixent destaca la enorme presencia de moreras, puesto que la seda era una importante fuente de riqueza, y hace referencia al reciente interés que tenían sus habitantes por los naranjos al decir: *Sabían los de Carcaixent que los naranjos prosperan en terrenos areniscos si se benefician con estiércol y riegos: convidábales la naturaleza de los campos, pero carecían enteramente de agua, que ocultaba la tierra en sus entrañas: empezaron a taladrarlo con pozos, hicieron norias, suavizaron con estiércol las áridas arenas y convirtieron los eriales en bosques de naranjos chinos y de granados*. Como ejemplo de este hecho relata que el cura de la villa D. Vicente Monzó Vidal (1739-1805) plantó en 3 jornales de tierra (ca. 15.000 m²), naranjos, granados y otros frutales, alcanzando unos beneficios muy superiores a los que obtenía anteriormente, lo que influyó en muchos vecinos lo imitaran y en consecuencia, sigue diciendo, actualmente se pueden ver gran multitud de huertos de igual naturaleza.

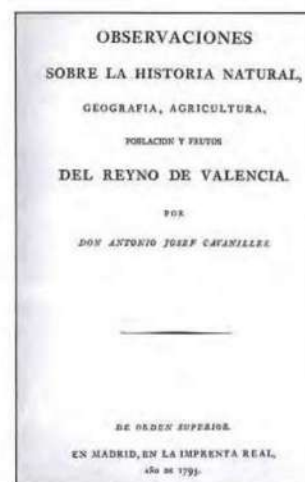


Fig. 1. Portada de las Observaciones de Cavanilles 1795-97.

El episodio de la plantación de este huerto está mucho más detallado en *La historia de Carcagente* escrita por su cronista, el presbítero Francisco **Fogués** (1890-1936). Según cuenta, el citado párroco era aficionado a la agricultura y había adquirido unos terrenos arenosos de secano en la partida de *Bassa del Rei*, en los que solo había algunos algarrobos y olivos. Es posible que su admiración por los naranjos dulces se despertara cuando visitó el monasterio Corpus Christi de religiosas Dominicas, donde los cultivaban para extraer de ellos mantequilla de azahar.

Animado por la bondad de sus frutos, Monzó se puso en contacto con el notario Carlos **Maseres** y el farmacéutico Jacinto **Bodí**, y en 1787 mandaron traer de Murcia unos patrones de limonero (o quizá cidro) y de naranjo amargo, injertados de *naranjas chinas*, (sin duda de la variedad Blanca Común), que fueron plantados en la citada partida, en los huertos que cada uno tenía. Como no había agua pero estaba a poca profundidad, hicieron pozos e instalaron norias para riego. Al cabo de 10 años, las tierras que habían costado 35 pesetas la hanegada (831 m²), dieron un beneficio de 2.500 pesetas (15 €) por la venta del fruto. Es evidente que ante esta situación, el ejemplo fuera seguido por otros vecinos, que prontamente difundieron su cultivo comercial, extendiéndolo hacia las partidas de *La Muntanyeta* y *El Barranquet*.

Al parecer, y como consecuencia de la falta de experiencia, los árboles se plantaron inicialmente muy juntos, a 4,5 x 2 m más o menos, pero se comprobó que a esas distancias las plantas no desarrollaban bien. Entonces se arrancaron algunas hileras y los árboles se llevaron a otros campos, recortando la copa, disponiéndolos a un marco más amplio y plantándolos con el injerto más enterado. Esto facilitó su desarrollo, y además los podaron con la copa baja y con faldas, en vez de hacerlo como era costumbre, en forma de árbol de paseo con tronco alto, lo que facilitaba la recolección. Así lo explica Mossén **Salvador Bodí** (1814-1844) en su manuscrito sobre el clima titulado *Apreciaciones sobre Meteorogonía* en el que se refiere al *Clima de la Ribera en el siglo XIX*.

El hecho de que se enterrara el injerto pudo haber influido positivamente en el desarrollo de la variedad, si estaba injertada sobre cidro o *poncil*. Por otra parte, la procedencia murciana de las plantas parece indicar que allí el cultivo había prosperado mucho, puesto que se producían y comercializaban plantas de vivero. Aunque desconecemos la zona de Murcia de la que procedían esas plantas, es muy posible que estuviera próxima a Orihuela, lo que coincidiría con las manifestaciones que hace Cavanilles en su obra y con las de Beramendi que se comentarán posteriormente.

Prosigue Cavanilles diciendo: *Entre Carcaixént y Alcira...se introdujo el cultivo de naranjos y granados. Muy cerca de 600 huertos se cuentan hoy en las cercanías meridionales de Alcira, pudiendose regular unos con otros en 15 hanegadas de tierra cada uno*. En consecuencia, se puede estimar que en esa época (finales del siglo XVIII) ya habría en cultivo unas 750 ha (9.000 hg). (**Fig. 2**)

A medida que se aproxima a Alicante advierte la presencia de almendros, moreras, naranjos, olivos, algarrobos, palmas y otros frutales que se destinan al consumo de la comarca. *En Alicante se recogen 1.800 millares de naranjas y 21.980 de limones, además de almendras, higos, cañas, vino, regaliz y grana silvestre para teñir*.

Podemos comprobar pues, el interés por los limoneros que perdura hasta hoy. Más al sur, donde recientemente se habían fundado los pueblos de Nuestra Señora de los Dolores, San Felipe Neri y San Fulgencio, comenta que se plantaron *moreras, olivos, viñas, frutales de toda especie y últimamente naranjos de la China...de los que se recolectan 7.000 docenas de naranjas*.

Es sin embargo en Orihuela donde dedica mayor atención al cultivo de los cítricos. Allí se producen, en los 11 pueblos que conforman su huerta, *23.824 millares de naranjas chinas* y añade que *hay unos 4.000 naranjos que no solo rinden más que cualquier otra cosecha...sino que amenizan y embalsaman el lugar*, por lo que su cultivo aumenta, sustituyendo a trigales y maizales.

Afirma que los frutos de las plantas injertadas son más sabrosos que los procedentes de semilla, aunque éstos árboles son más grandes, ya que pueden sobrepasar los 25 pies de altura (7 m) y vivir 80 y más años. Esta afirmación atestiguaría la existencia del cultivo con al menos un siglo de antigüedad. No obstante, prosigue, en Orihuela se prefiere la multiplicación por estaca de cidro injertada, porque entra antes en producción a pesar de que empieza a declinar a los 12-14 años. Ésta afirmación es cierta y muy interesante. Seguramente no sabrían que aunque el cidro enraíza bien, su sistema radicular es muy débil y para que la planta viva más años se debe proceder al franqueamiento, cosa que no harían, al menos con esa intención. Y continúa diciendo acertadamente: *los inxertos en pies nacidos de semilla de naranja ó en estacas de limonero son mas robustos, de mucha mas duracion, de mejor vejez y dan el fruto de mejor calidad*.

Con el fin de paliar los inconvenientes de la longevidad y de la entrada en producción, menciona la técnica de un agricultor de Denia que hace al mismo tiempo vivero de estacas y de semilla, y así cuando a los 10-12 años decaen las plantas de estaca, puede sustituirlas por las otras, que se habrán injertado pocos años antes. Es el mismo sistema que empleaban muchos agricultores en la década de los 60 del siglo pasado, cuando apareció la tristeza y se desconocía el comportamiento de los nuevos patrones tolerantes. Se hacía una plantación más densa con dos patrones diferentes, para arrancar luego el que diera peor resultado.

Para terminar, expone la cuenta de resultados de 2 fincas en las que se advierte claramente los altos beneficios obtenidos, y concluye destacando la presencia de naranjos en Callosa y en Benijofar. El panorama descrito por Cavanilles apunta a que los cítricos estaban presentes en muchos lugares, despertaban un gran interés y su objetivo indiscutible era la producción de fruta para su venta.



Fig. 2. "Les oranges de Carcagente". Antigua costumbre entre niños, de lanzarse naranjas a modo de proyectiles en una supuesta guerra (harca). (G. Doré en L'Espagne. Davillier. 1874).



Fig. 3. Hasta mediados del siglo pasado, la naranja se solía depositar en el propio campo sobre un lecho de paja, donde se hacía una primera selección, y se contaba o pesaba antes de trasladarla al almacén.



Fig. 4. Portada del tomo X de la Agricultura General de Valcárcel 1795.

Por lo general, la fruta se recogía del árbol y se depositaba sobre un lecho de paja que previamente se había extendido en el propio huerto. (Fig. 3) En ese lugar tenía lugar una primera selección desechando la fruta no deseada. Si se vendía por millares, un hombre cogía a la vez 2 frutas en cada mano, las depositaba en un capazo, y contaba en voz alta las veces que hacía esta operación. Cada vez que llegaba a 25, lo que equivalía a 100 naranjas, se tiraba una naranja o "talla" en otro capazo, y contando el número de "tallas" se sabía los centenares de naranjas recolectadas. (Abad. 1984). De la misma forma se hacía si se vendía por docenas.

EL VIAJE DE BERAMENDI

Carlos **Beramendi** (ca. 1773-1832) fue responsable de la Secretaría de Hacienda de Carlos IV y realizó un viaje por España en 1793-94 con el fin de conocer la estructura

económica del país y proponer los medios adecuados para mejorarla. Su obra completa quedó inédita, aunque se han recogido algunos pasajes correspondientes a las provincias valencianas en la publicación de Soler *El viaje de Beramendi por el País Valenciano*.

El itinerario, como el de tantos otros viajeros, transcurre de norte a sur, de Vinaroz a Orihuela por la costa. Es muy posible que no citara los cítricos en algunas de las ciudades que recorrió, aunque los hubiera, ya que su objetivo principal no era ese. Sin embargo señala que se exporta corteza de naranja por el puerto de Alicante, y es de destacar que insista en la presencia de naranjos en la huerta de Orihuela, lo mismo que hizo Cavanilles. A este respecto dice refiriéndose a la seda, *que ha decaído mucho desde que se han dedicado al Plantío de Naranjos cuya cosecha es ya de mucha consideración, y será excesiva dentro de algún tiempo*. De camino a Murcia advierte la presencia de



VIVEROS
SEVILLA

Cítricos
Frutales
Olivos
Ornamentales

SEVILLA-Brenes 955 655 920 - HUELVA-Lepe 959 393 820 - VALENCIA-Alzira 962 455 785

viverossevilla.com

CLASE	FRUTO	SEMEJANTE A
Limonero: <i>Limon vulgaris</i>		
Limón ordinario	Alargado, mamelón apical, corteza lisa. Ácido	Limonero Común
Limón Real	Más grande, mamelón apical, corteza más gruesa. Dulce	Lima Palestina, Limeta
Lima Imperial	Muy grande, corteza muy gruesa, pulpa escasa. Agria	Lumia o Cidro
Lima Mallorquina	Alargado, Sin mamelón	Cidro Diamante
Poncil	Irregular, alargado, corteza gruesa, pulpa escasa. Agria	Cidro, Poncil
Lima S. Jerónimo	Redondeado, Grande, corteza gruesa, escaso zumo. Agria	Toronjo, Zamboa
Limoncillo	Tamaño nuez, corteza irregular. Recolecta verde, confitura	L. Mejicana, Limoncillero
Lima (Castilla)	Redondeado, pequeña, corteza delgada, pulpa agridulce	Lima Mejicana
Cidro: <i>Citream vulgare</i>		
Limón o Cidrado de Florencia	Cultivado entre Pisa y Livorno	Cidrado de Florencia
Cidra dulce	Grueso, Insípido	Cidro de Córcega
Cidra Bergamota	Aromática. (Cidro/peral bergamota)	Bergamota
Toronja, Zamboa	Tamaño y forma variables. Confitura	Pummelo, Zamboa
Naranja: <i>Malus aurantia</i>		
Naranja Agria	Redondeado, pequeño, corteza lisa, Jugoso	Naranja Amarga
Naranja Enjuta	Grande, corteza gruesa. Insípida	Segunda flor, rodreja
N. China, Portugal	Tamaño variable, Agridulce agradable	Naranja Dulce

abundantes huertos de naranjas y limones. La zona de Orihuela debía ser sin duda un lugar con una antigua tradición naranjera.

LA AGRICULTURA DE VALCÁRCCEL

José Antonio Valcárcel (1720-ca. 1792) residió y desarrolló toda su actividad profesional en Valencia. Escribió una voluminosa obra en 10 tomos, titulada *Agricultura General y Gobierno de la casa de campo*, que tardó 20 años en elaborarla. (Fig. 4) Los cítricos abarcan una parte reducida, lo que es lógico si se tiene en cuenta que todavía no era un cultivo de importancia en esa época. No obstante los datos que aporta son muy interesantes porque deben ser producto de su propia experiencia cuando al referirse a los cítricos dice: *como se describen en Valencia o bien demás clases de agrio en Murcia y Valencia que yo he visto*. Se trata pues de contribuciones personales ya que vivía en un lugar donde su cultivo era fácil y sugestivo.

Los agrupa en 3 clases: limonero: *Limon vulgaris*, cidro: *Citream vulgare* y naranja: *Malus aurantia*, sin utilizar todavía la nomenclatura de Linneo, y las detalla sucesiva y muy brevemente junto a sus variedades, aunque no todas se corresponden con las especies que actualmente consideramos como tales. A continuación las mencionaremos junto a las escasas características que aporta, y trataremos de establecer su parecido con algunas conocidas, tal como se expone en el cuadro adjunto.

En la clase de los **limoneros** incluye 8 variedades. El limón **Ordinario**, que dice es alargado, con mamelón apical, corteza más o menos lisa de espesor variable y pulpa ácida, debía ser un limón Común (*Citrus limon*) sin ninguna particularidad especial. El limón **Real** afirma que es parecido al Ordinario pero más grande, con la corteza más gruesa, y la pulpa dulce. Por la falta de acidez, podría parecerse a la lima dulce de Palestina (*C. limettoides*) o a la Limeta de Túnez (*C. limetta*). No obstante, González

Sicilia describe un Limón Real de las mismas características pero con una *acidez de tipo medio*.

La lima **Imperial** por su gran tamaño, gruesa corteza y escasa pulpa y ácida podría ser algún tipo de cidro o lumia. El limón o lima **Mallorquina**, alargada, sin mamelón y gruesa corteza podría parecerse al cidro Diamante. En cuanto a la lima de **S. Jerónimo** que según dice es muy grande, redondeada, con abundante albedo y poco zumo, posiblemente esté muy relacionada con la zamboa. Además, también parece deducirse de lo que escribe Simón de Rojas Clemente (Herrera. 1818), *los toronjos cuyos frutos llaman los valencianos limas de S. Gerónimo, los cidros o ponciles, los limones, bergamotas y demás de su especie...* lo que concuerda con la escasez de zumo y con la denominación toronjo que ya se ha asignado en otras ocasiones a las zambos o pummelos.

En cuanto al **Limoncillo**, del tamaño de una nuez, con la corteza desigual, que se recolecta verde para confitar, se podría pensar que se refiere a algún tipo de lima Mejicana o ácida (*C. aurantifolia*). En Murcia se conoce el Limoncillero, considerado como un tipo de lima o limón Sutil o Ceutí. (Ortuño *et al.*, 1977; Rivera *et al.*, 1998). Menciona por último otro fruto que denomina **Lima llamada así propiamente en Castilla, es pequeña, casi redonda, con la cáscara delgada y su pulpa de un dulce algo fastidioso**. Probablemente se esté refiriendo a una lima ácida de la especie *C. aurantifolia*.

En la clase de los **cidros** menciona 4 variedades. El Cidrado de **Florencia** del que solo dice que se cultiva con éxito en la llanura existente entre Pisa y Livorno, debe ser un *C. limonimeditica*, que actualmente se conoce con ese mismo nombre, tiene la región apical muy apuntada y se cultiva como planta ornamental La cidra **dulce** de sabor insípido, de gran tamaño y apreciada por su aspecto, debe ser similar al cidro de Córcega. Del cidrado o cidra **Bergamota** dice que es muy valorada por su aroma y que supuestamente "surgió de un injerto de cidro sobre peral

Bergamota". Por último alude a la **Toronja, Zamboa**, Azimboa, Cimboa o Alambor, (pummelo), usada en confituras, a la que erróneamente considera como una especie de cidro, y cuyo tamaño y forma puede variar. En cuanto a la clase **naranjas** alude a 3 variedades. La **Agria**, redonda, lisa y muy jugosa. La **Enjuta**, más grande, con corteza gruesa y esponjosa, y pulpa insípida que debe proceder de flores atrasadas, vulgarmente llamadas frutas de *repom* o rodrejas. Por último menciona la que denomina **China** y de **Portugal** que son muy apreciadas y tienen un zumo agrídulce muy agradable. Se trata sin duda de la naranja dulce.

LOS VIAJEROS HUMBOLDT Y FISCHER

Aunque fueron muchos los viajeros que visitaron España durante los siglos XVIII y XIX, no todos mostraron interés por la vegetación. Entre los que sí lo hicieron destacamos a Humboldt y a Fischer que aludieron además a los cítricos.

Wilhelm Freiherr von **Humboldt** (1767-1835) realizó un viaje por España que se publicó póstumamente con el título de *Diario de viaje a España, 1799-1800*. Durante su estancia en Sevilla visita su Alcázar, y maravillándose ante el magnífico jardín, ensalza, precisamente, la belleza de los naranjos y limoneros diciendo: *lo que hace que este jardín sea incomparablemente hermoso son los naranjos y los limoneros cargados de frutos, algunos cipreses y en verano un sinfín de rosas. Entre los limones encontramos una especie que llaman toronjas o limones de figura. El fruto es enormemente grande y alargado, en ocasiones configurado de manera extraña, al final un poco acabado en punta, en ocasiones con más de un pico y de un olor tan finamente aromático que resulta indescriptible.*

El término toronja es ambiguo. Normalmente se identifica con el cidro, algunas veces con la zamboa, y en este caso lo ha asociado erróneamente con el limón. Los *limones de figura* los mencionó Clusius cuando visitó Sevilla en 1601 y por la descripción que hizo, y que aquí reproduce Humboldt, pudiera tratarse de teratologías provocadas por el ácaro de las maravillas (*Aceria sheldoni*).

La siguiente referencia a los cítricos la hace en Lorca donde encuentra los *bellos y placenteros productos del sur, naranjos, limoneros y cipreses*. Merece la pena destacar su alusión al mercado de esta ciudad que *está lleno de frutos, naranjas, limones, batatas, dátiles etc., lo que constituye el elemento más atractivo que distingue a esta tierra.*

Adentrándose en el Reino de Valencia, entre Orihuela y Elche, destaca la presencia de palmeras, naranjos, limoneros y algodón, y desde luego de viveros. Un poco más adelante dice taxativamente: *especialmente celebrados son los naranjales de Alcira y Carcaxente* que ya mencionó Cavanilles unos años antes, como zonas muy propias para su cultivo. La última alusión a los cítricos la hace en Valencia y sus alrededores donde dice que existen higueras, olivos, naranjos, cipreses y palmeras, que se

encuentran tanto en los huertos como en los patios conventuales. Humboldt debía conocer por referencias el jardín que el arzobispo Fabián y Fuero tenía en Puzol y aunque no lo visitó, señala que debía tener un gran naranjal. Por su parte, el alemán Christian-August **Fischer** (1771-1829) plasma en su obra *Description de Valence*, una relación muy detallada no solo de la ciudad de Valencia, sino también de muchas otras localidades.

Dedica además un epígrafe a los naranjos en el que explica los métodos de multiplicación, por semilla y por estaca, y recalca que, como los valencianos desean obtener pronto una alta producción, utilizan la estaca aún a sabiendas de que las plantas son menos longevas, ya que a los 12-14 años empiezan a languidecer, y mueren lo más tarde a los 25 años. Alude a los cultivos intercalares indicando que durante los primeros años se pueden plantar hortalizas de diferentes especies con el fin de aprovechar mejor el terreno y obtener rápidos beneficios. Y también se lamenta de que en su país, las plantas que se crían en los invernaderos calientes, no adquieren ese aspecto y vigor tan soberbio que alcanzan en Valencia.

Menciona por último la presencia naranjos, limones y laureles en Valencia, de viñas, naranjos, higueras y otros en Alicante, y de dátiles, naranjos, higos, melones, almen dras, alcaparras y cidros en Mallorca.

BIBLIOGRAFÍA

- Abad V.** 1984. *Historia de la naranja*, 1781-1939. [p. 77]. Comité de Gestión EFC. Valencia.
- Bodí S. (s. XIX).** 1986. *El clima de la Ribera en el siglo XIX*. [pp. 63-64]. Ajunt. de Carcaixent.
- Cavanilles A.J.** 1795-97. *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reyno de Valencia*. [L. 2, 4]. Imp. Real. Madrid.
- Clusius, Carolus.** 1601. *Rariorum plantarum historia*. [pp. 5-7]. Apud Joannem Moretum. Antverpiae.
- Fischer, Christian-August.** 1804. *Description de Valence*. [pp. 20, 175, 204-207, 362]. Henrichs Librairie. París.
- Fogués F.** 1934. *Historia de Carcagente*. [pp. 194-197]. Imp. Cuenca. Carcagente. Facsimil Ajunt. de Carcaixent. 2000.
- González Sicilia E.** 1963. *El cultivo de los agrios*. [p. 163]. INIA. Ministerio de Agricultura. Madrid.
- Herrera, G. Alonso de.** 1818. *Agricultura general*. [Vol. 2. pp. 305-306]. RSEM. Imp. Real. Madrid.
- Humboldt, Freiherr von Wilhelm.** 1999. *Diario de viaje a España 1799-1800*. [pp. 166, 216, 219, 220, 225, 232]. Cátedra. Madrid.
- Maroto J.V.** 2005. *Agricultura General y Gobierno de la casa de campo: una obra del agrónomo valenciano José Antonio Valcárcel*. *Agrónomos*, 30, pp. 55-65.
- Ortuño A., García Lidón A., Carpena O., García Lidón M.** 1977. Contribución al estudio del limoncillero y el limero como patrones en citricultura. *Proc. Int. Soc. Citriculture*. (2), 167-174.
- Rivera D., Obón C., Ríos S., Selma C., Méndez F., Verde A., Cano F.** 1998. *Las variedades tradicionales de frutales de la cuenca del río Segura. Catálogo etnobotánico*. [pp. 92-100]. DM Librero editor. Murcia.
- Soler E.** 1994. *El viaje de Beramendi por el País Valenciano (1793-94)*. [pp. 132, 143-145]. Serbal. Barcelona.
- Tintori G., Tintori S.** 2000. *Gli agrumi ornamentali*. Edagricole. Bologna.
- Valcárcel J.A.** 1765-1795. *Agricultura General y Gobierno de la casa de campo*. [T. X, c. VI, pp. 410-416]. Joseph Thomas Lucas. Valencia.